LEVURES SÉLECTIONNÉES MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

53e Année. — N° 19 Dimanche 10 Mai 1936.

Tome CV

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* et " *La vigne americaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :

L. RAVAZ et **P. DEGRULLY**

Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences), Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, Propriétaire-viticulteur

Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques, Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit. Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches

et forme par an 2 forts volumes

illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, 45 fr. — Pays étrangers, 75 fr.

Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1, à MONTPELLIER

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne.

Rendements très augmentés, parfois doublés

MAISON EUGÈNE GERMAIN, AIX-EN-PROVENCE Reg. Com. Aix 65-87

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 11 MAY 1936

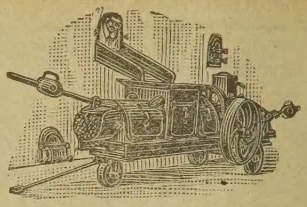
SPECIALITES ŒNOLOGIQUES pour Traitements Préventifs et Licites des MALADIES DES VINS Reg. Com. 65-87.

Examen gratuit des Échantillons de VIN Maison Eugène GERMAIN Sylvain GERMAIN, successeur Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences Expert près les Tribunaux AIX-EN-PROVENCE

PERA FRERES

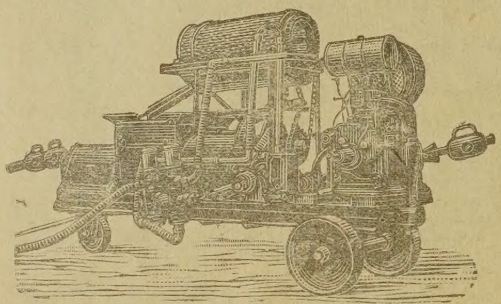
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

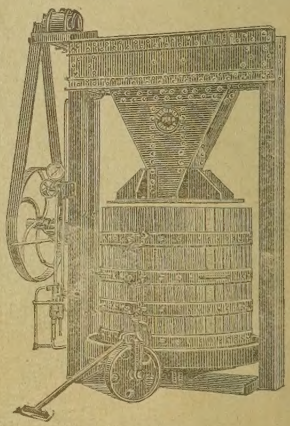


Déposée France et Etranger

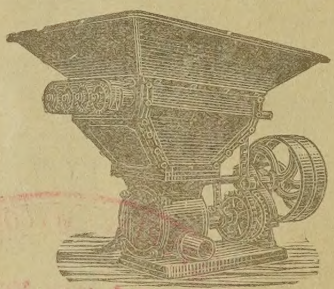
Matériel Vinicole moderne



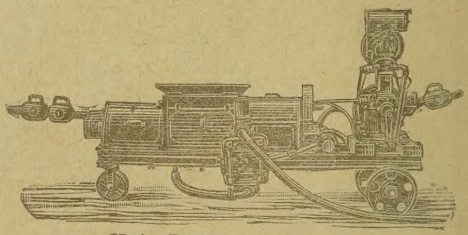
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



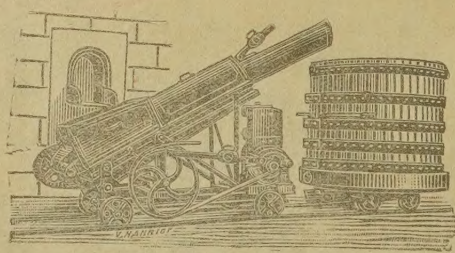
Pressoe Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



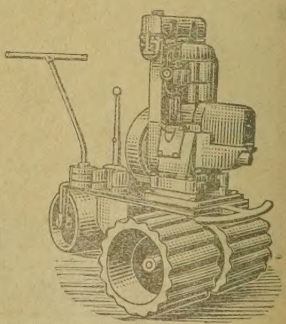
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

-: **Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles** :-

AU CAPITAL DE **3.900.000** FRANCS

Siège Social : **47, Boulevard Saint-Michel** -:- **PARIS (V^e^)**

Usine à **BEAUCAIRE** (Gard)

R. du C. Paris N° 45.079.

Lutte contre le Mildiou

Adhésol (Produit breveté)

Pour rendre toutes les **Bouillies mouillantes et adhérentes,** permet **Traitement direct et certain des grappes.**

Bouillie de Montpellier

Cuprique mouillante à l'**Adhésol.**

Titre 50 o/o Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 o/o de cuivre métal.

-: Tétracuprite :-

Talc cuprique à l'Adhésol.

Titre 2,5 o/o de cuivre métal. A base de sulfate tétracuivrique. Ne brûle jamais.

Lutte contre les Insectes

de la Vigne et des Arbres fruitiers

Arséniate de Plomb naissant Ballard (Insecticide Ballard)

à l'Arséniate de Plomb naissant et l'Arséniate d'Alumine.

(Procédé breveté)

Le plus **actif** — Le seul à **efficacité prolongée,** à **action durable.**

Spicfluor

Poudre contenant 10 o/o de fluosilicate de Baryum pur.

Préparé par procédé spécial.

::: Notice & Renseignements sur demande :::

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

ARGI-COLL

Clarifiant Colloïdal pour Vins - Vinaigres - Cidres

Agglomère et Précipite toutes Impuretés

Déferre et Supprime la Casse Ferrique

Assure une Limpidité parfaite et durable

EMULSIT

COLLE MINÉRALE

— Tient en suspension parfaite les sels de cuivre, arsenicaux, divers dans les bouillies agricoles.

— Emulsionne les huiles.

— Assure une meilleure adhérence des traitements.

— Evite le colmatage des appareils

Agents demandés.

GIGNOUX & CO, 20, Cours Morand - **LYON**

Pour vos SULFATAGES

UNE MERVEILLE.....

LE SABIG

Appareil et Système déposés pour tous Pays – Breveté en France n° 754.935

Principe absolument nouveau - Suppression totale du pompage et de l'air comprimé

S
ABI
G

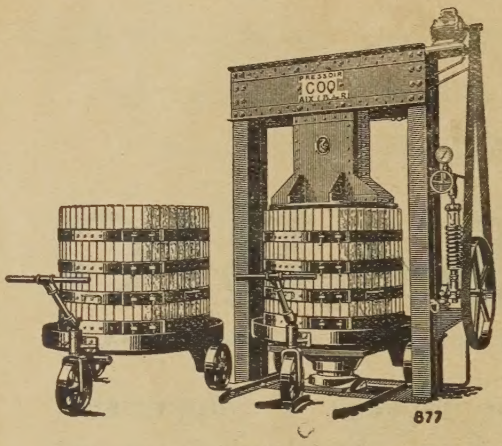
L'AUXILIAIRE VITICOLE

129, Avenue Georges-Clémenceau — BÉZIERS

MATÉRIEL VINICOLE

- COQ -

LE PLUS RÉPUTÉ



877

PRESSOIRS HYDRAULIQUES

Construction entièrement en acier extrèmement robuste

POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.

CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins

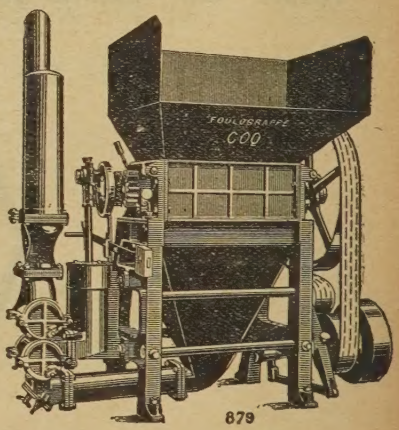
PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES
à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé

" FOULOGRAPPE "

(Nom déposé)

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

QUATRE MODÉLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir



879

MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES

Devis, renseignements et références sur demande

CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE

Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch

Fabrication strictement spécialisée
d'un produit de valeur
incontestable s'adaptant
à tous les usages
de la viticulture.

SOUFRE de BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

La garantie
de qualité
est assurée
par la marque.

Société Industrielle des DÉRIVÉS du SOUFRE

à LOMME-LEZ-LILLE (Nord)

Téléph. : Lille 19-04.

Adr. tél. : Dérisoufre-Lille.

- EXPORTATION -

Concessionnaires régionaux :

Etablissements Lucien PERRIS, à Sommières (Gard)

M. Pierre LÉVÊQUE, La Petite Castelelle, à Montfavet (Vaucluse)

les engrais
AZOTÉS
augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des récoltes

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRATES
NITRATE DE SOUDE
CIANAMIDE
POTAZOTE
NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie, Montpellier

CHC

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

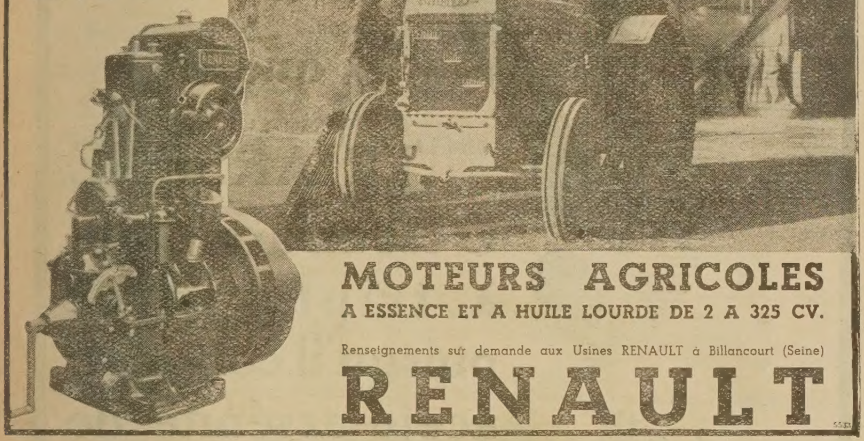
s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

LD HUGOUNENQ & CIE, à LODEVE (Hérault)

VIGNES AMERICAINES
:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...
MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)

TRACTEURS AGRICOLES

A ESSENCE ET
A HUILE LOURDE
A ROUES ET
A CHENILLES
DE 8 A 50 CV.



MOTEURS AGRICOLES

A ESSENCE ET A HUILE LOURDE DE 2 A 325 CV.

Renseignements sur demande aux Usines RENAULT à Billancourt (Seine)

RENAULT

VITICULTEURS !

FAITES L'ESSAI DU :

VERDET PUR L.F.

A 31,5 o/o DE CUIVRE

FABRIQUÉ PAR LES

Etablis LAMBIOTTE Frères

à PRÉMERY (Nièvre)

AVEC L'ACIDE ACÉTIQUE TIRÉ
DE LA FORÊT NIVERNAISE
PRODUIT INCOMPARABLE
DANS LA LUTTE CONTRE
LE MILDIOU
ET POUR LE TRAITEMENT DES
ARBRES FRUITIERS

Pour vaincre le Mildiou

Sulfatez à grande puissance
avec les
JETS SPHÉRIQUES
du Prof.-Directr Arthur CADORET
(Brevet A. MORINEAU)
Mise au point parfaite 1936

A 5	diffuseurs pour gdes végétation .		10,75 fco
A 4	—	moyenne —	9,75 »
A 3	—	et —	9,25 »
A 2	—	petite —	8,75 »

La série de 4 jets : 30 francs FRANCO
Tamiseur " Préjet " évitant engorg .. 5,25 »
C/rembours., chèqu. ou virem. c/c/P. 24260 Paris

Direction générale :
A. MORINEAU, Ingr, 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

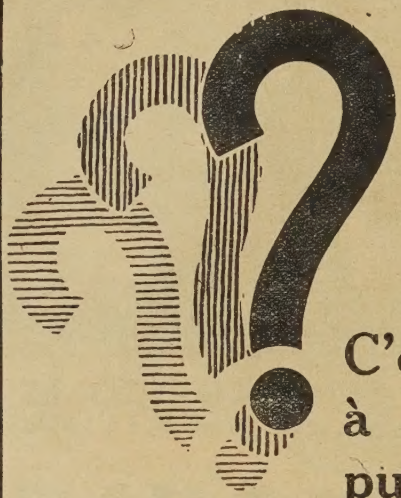
Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000.

Dam

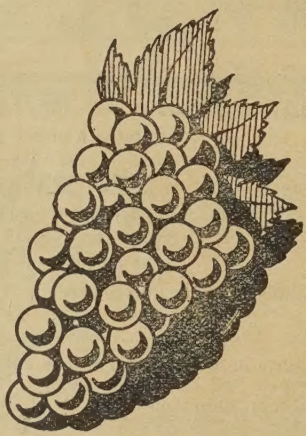


Quest-ce que le

TRIARSÈNE

C'est un arséniate à triple effet puisqu'il contient: aceto-arsénite de cuivre et arséniate di-plombique extra-léger combinés.

Aucun insecte ne lui résiste.



TRIARSÈNE

spécialité de
la LITTORALE-Béziers

BÉZIERS

LA LITTORAL

53e Année. — N° 19 10 Mai 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Les gelées. Le Mildiou ; — La résistance aux gelées des producteurs directs ; — A propos des raisins de table ; — Rectificatif. 437
Gabriel Buch t, V. P., A. Lhouilier, J. R., Marcel Sabourin. A. Dupoux, Tricoche, V. Jeanjean, Fronçois Dagoul. — Les gelées 441
J.-L. Faure. - Sur l'arrachage des vignes 447
L. Moreau et E. Vinet. — Les moûts de raisins en Anjou..... 448
J.-F. Ravat. — Teleki 5 BB et 8 B..... 451
Camille Desserre. — Vers des nouvelles variétés vinifera 452
Partie officielle. — Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété 453
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Pouvons-nous lutter victorieusement contre la concurrence étrangère ? — Fête nationale des vins de France à Colmar. — Contre la gelée blanche . 454
Bibliographie. — Les hybrides producteurs directs de la région du Centre. — Annuaire de la défense des cultures. — L'aviculture en France 455
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

Les gelées. — Le mildiou

Comme on le verra par les lettres que nous publions plus loin, les dégâts causés par les gelées portent sur une étendue considérable et sont par endroits extrêmement importants. En dehors des départements du Midi, dont nous avons déjà parlé, il y a eu quelques dommages en Provence. Vaucluse n'a presque pas de mal. L'Algérie a subi des gelées blanches qui ont fait des dégâts quelquefois bien accusés, non seulement dans le département de Constantine, mais encore dans celui d'Alger. Il gèle encore le matin sur les hauts plateaux.

Mais l'ensemble des pertes de l'Algérie est encore peu important.

Les départements de l'Est, du Centre, de l'Ouest ont été les plus touchés, jusqu'à 90 o/o de pertes par endroits : Loir-et-Cher surtout comme le montre l'article de M. Buchet ; la Nièvre, comme nous l'écrit M. Dupoux ; l'Indre, l'Indre-et-Loire et Maine-et-Loir ; la Vienne, les Deux-Sèvres, les Charente, la Gironde quelque peu ; la Dordogne, le Gers, le Tarn-et-Garonne, le Lot-et-Garonne, etc., etc., et d'autres départements. Tout cela représente des étendues considérables frappées par le fléau et des pertes sévères, qu'on ne peut encore chiffrer, mais qui le seront quand les déclarations de pertes des viticulteurs auront été centralisées. Nous les avons estimées, quand elles

n'étaient connues qu'en partie, à 6 ou 7 millions d'hectolitres, elles dépasseront de beaucoup ce chiffre. Et ce qui est curieux — les élections en sont-elles la cause — la plupart des intéressés ne paraissent pas s'en douter.

Nous avons dit ce qu'il y avait à faire ; il n'y a pas lieu d'y revenir : quand les bourgeons sont encore très courts, un à deux centimètres, il n'y a pas lieu d'intervenir ; de nouveaux bourgeons naîtront quelque part, il n'y aura qu'à ébourgeonner. Si les pousses sont plus longues et portent à leur base un contre-bouton sain, il convient de retailler au-dessus de ce contre-bouton. Toute la souche doit être retaillée ; il ne faut pas laisser des pousses qui soient peu atteintes, car alors elles s'opposeraient au développement normal de celles issues de la retaille.

Les rameaux sains venus après la gelée sont, comme on sait, particulièrement appréciés par la pyrale retardataire, un ébourgeonnage et la suppression des feuilles pliées s'imposent.

Ils sont aussi, étant venu en retard, très sensibles au mildiou et ils doivent être sulfatés avec un soin tout particulier.

Le Mildiou

Le mildiou s'est montré un peu partout dans le Midi de la France, Provence, etc. D'abord dans les vignes inondées aux premiers jours d'avril, alors que les bourgeons n'avaient que quelques centimètres. L'attaque s'est produite sur la première feuille, d'où elle a gagné la tige, qui est déjà en partie pourrie et crevassée, d'où aussi elle a gagnée les feuilles par le pétiole, y formant une large tache. La température ayant été plutôt basse, inférieure à 13°, les efflorescences se sont à peine montrées. Mais à la première journée de chaleur humide elles apparaîtront en masse d'un beau blanc.

Dans les régions non inondées, la maladie s'est aussi montrée, surtout dans les bas-fonds et dans les ondulations des pentes des coteaux, où leur formation et leur développement sont favorisés par une température plus élevée que dans les plaines ou les vallées.

Ces taches sont déjà nombreuses. On a pu en compter jusqu'à sept par feuille, ce qui indique l'existence de nombreux germes venus encore dans ce cas, du sol On sait qu'un ébourgeonnage du tronc et des bras en assure la disparition parfois totale. — En tous cas, sulfater avec soin tous ces foyers, qu'elle qu'en soit l'étendue, comme il a été indiqué précédemment.

En Algérie, le mildiou a d'abord fait son apparition dans la vallée des Issers. Il est signalé maintenant à Rouiba, Boufarik, Oued-el-

Alleug et autres points de la Mitidja, favorisé par des pluies quasi-quotidiennes. Les grappes sont également atteintes.

L'attaque des grappes ne signifie pas nécessairement une très forte invasion. Il n'y a pas de raison pour qu'elles ne soient pas aussi sensibles au mildiou que les feuilles ; elles offrent elles aussi des portes d'entrée au parasite, et qui sont en *dessus* des folioles ou pétales des fleurs et non en dessous comme sur les feuilles. Cela facilite peut-être la contamination, mais cela facilite aussi la défense, si on veut bien traiter les grappes avec une bouillie qui pénètre entre les grappillons floraux.

Ce qui fait qu'elles paraissent en saison normale moins atteintes que les feuilles, c'est que leur surface rapportée à celle des feuilles, est très restreinte. Comparez en ce moment. Il y a cependant quelques cépages : Carignan, Grand noir, Grenache et quelques autres chez qui dans le bourgeon naissant, les grappes sont les premières visibles, mais cet état ne dure pas.

Il arrive aussi quelquefois, mais très rarement, que seules les grappes sont atteintes, les feuilles étant ou paraissant indemnes. Ce cas se réalise quand seules les feuilles ont été traitées, et quand les germes, au lieu de venir de la souche même, sont venus de l'extérieur, apportés par le vent. Se méfier des voisins négligents.

Dans les régions où les vignes ne sont palissées ni sur échalas ni sur fil de fer, il arrive un moment où les sarments, par leur propre poids, se recourbent pour s'étaler sur le sol. Ce mouvement a lieu généralement un peu après la floraison ; les grappes encore rigides et dressées se montrent alors librement à l'air, la pointe en haut et débarrassées de tout feuillage protecteur. A ce moment, elles sont particulièrement vulnérables, et on doit les viser spécialement au sulfatage, avec, autant que possible, une bouillie mouillante.

*
* *

Les bouillies épandues un peu avant ou au début de la pluie ou par la rosée sont évidemment entraînées par les eaux avant d'avoir séché. Mais elles sont très actives sur les germes du feuillage avec lesquels elles se sont mélangées ; leur efficacité est ici presque complète.

Une partie des bouillies entraînées passe à la face inférieure où elle persiste et remplit son rôle protecteur, mais le reste est tombé à terre. La quantité perdue est variable avec l'état de la surface des feuilles Elle est plutôt forte chez les feuilles lisses, Chasselas, Aramon, Grenache, St-Jeannet, mais elle est restreinte chez les feuilles bullées ou finement reticulées, ou rugueuses. Evidemment, les premières variétés sont moins bien défendues que les secondes. C'est ainsi qu'on a pu voir, côte à côte, le St-Jeannet à feuilles lisses, très atteint par le

mildiou d'automne, et le Servan rond, à feuilles reticulées, presque indemne, l'un et l'autre étant sulfatés en même temps.

De presque partout, en France, on se plaint de la sortie extrêmement réduite des grappes, chez l'Aramon, notamment, et les cépages précoces. Des greffes sur Rupestris de quinze ans environ, fort belles, portaient l'année dernière de 40 à 45 grappes par souche. La même vigne, qui est encore très belle, n'en porte plus que 15 à18. Beaucoup de rameaux n'ont qu'une grappe et même aucune ; par contre, ils sont bien munis de vrilles. Et ces grappes sont grêles, toutes petites, que deviendront-elles ?

En tout cas par le fait de la gelée, du mauvais temps, la récolte pendante ne peut être que très médiocre. De hauts prix doivent en être la conséquence. Donc bien cultiver et soigner ce qui reste.

La résistance aux gelées des producteurs directs

« Je profite de l'occasion pour vous signaler un fait caractéristique :

Je possède deux vignes même alitude et exposition, l'une en hybrides producteurs directs dernières nouveautés de 7000 au-dessus, 5 o/o à peine de dégâts, bon nombre de feuilles gelées, mais raisins sains ; à côté, vigne de Viniferas et quelques Chasselas et Œillades, 95 o/o de dégâts sinon plus.

Ces dégâts sont donc imputables à une moindre résistance et non une différence de température.

En général, je confirme ma note d'il y a huit jours dans le Tarn-et-Garonne, dégâts de 30 et 50 o/o, très irréguliers, débourrement plutôt mauvais dans le Chasselas et vin, très bon en Muscat ».

L. B.

D'autre part M. Dupoux, dans sa note, nous dit que les producteurs directs ont tous été gelés dans son champ d'expérience, parce qu'ils avaient débourré avant le Vinifera.

La résistance des vignes américaines aux gelées de printemps est, je crois, bien établie. Elle a été constatée notamment en 1933. (Voyez le *Progrès agricole et viticole* de cette année). Mais ils ne peuvent pas résister aux grands froids.

A propos des raisins de table

On nous écrit :

« L'Alphonse Lavallée ne présente aucun intérêt pour notre région, très sensible à la coulure, ne conserve que quelques rares gros grains mêlés à quelques très petits ; en résumé, grappe plutôt dérisoire, à goût plutôt discutable. Dattier de Beyrouth : gros producteur lorsque les greffons ont été sélectionnés, trop de souches infertiles dans mes cultures dont j'ai acheté les greffes de ceps-mère.

En grande culture, produit couramment double poids du Chasselas, jusqu'à 7 ou 8 kilogs, ce qui, pour nos régions, est excessif : moyenne de Chasselas, 2 k. 500 à 3 kilogs. Prix obtenus aux halles de Paris en 1934 et

1935, de 4 à 500 francs, suivant qualité ; sensible au mildiou en année humide.

Supérieur au Chasselas comme valeur culturale, mais inférieur au Muscat de Hambourg.

Perle de Csaba à l'étude : vous donnerai plus tard appréciations. »

Léon Bonnal.

Rectificatif

Dans son article sur « La Tunisie viticole », M. Larue a indiqué que la Tunisie devait importer un million de boutures de Perle de Csaba, raisin ultra-précoce..

M. le directeur des Affaires économiques de Tunis, nous écrit que ce chiffre n'est pas exact ; que la Tunisie vient d'importer 2.100 boutures de raisins de table de Hongrie et 500 en provenance de Montpellier, destinées à être greffées sur des vignes à raisins de cuve déjà existantes.

L. Ravaz.

LES GELÉES

Les gelées du 24 avril 1936 en Loir-et-Cher

Au cours de la semaine écoulée, nous avons pu nous rendre compte, soit par des visites personnelles, soit par l'intermédiaire des Syndicats viticoles de Montrichard et de Saint-Aignan, de l'Union des Coopératives de distillerie, des Caves Coopératives de Mont et de Villiers, des importants dégâts causés par les gelées survenues dernièrement. De mémoire de vigneron, pareille gelée n'avait été observée depuis fort longtemps. Celle de 1921, qui réduisit la récolte à 300.000 hectolitres, était moins importante.

Essayons de délimiter les dégâts en tenant compte des grandes régions viticoles départementales.

Dans la Vallée du Cher. — A Thésée, on nous signale 70 à 80 o/o de perte. A Couddes, le président de la Coopérative de distillerie précise : cette gelée constitue un « véritable désastre » : la perte est presque totale et on peut l'estimer à plus de 80 o/o. La plupart des endroits réputés privilégiés du fait de leur exposition n'ont pas été plus épargnés que le reste. C'est un fait sans précédent. A Châtillon-sur-Cher, quelques hybrides tardifs comme le Seibel 156 et le Noah ont été épargnés par moitié. Par ailleurs, les vignes greffées sont complètement gelées. A Noyers-sur-Cher, le désastre est complet. A Meusnes, mêmes renseignements nous donne M. Sinson, président de la Coopérative de distillerie.

A Monthou-sur-Cher, seul, un petit plateau de 10 à 15 hectares a été épargné. Dans l'ensemble de la commune, il faut noter 80 à 90 o/o de perte. Les « Côts » ont moins souffert. A Chissay, on observe, en plaine, dans les nuits du jeudi au vendredi 2 degrés au-dessous de 0, 1 degré du vendredi au samedi, et du samedi au dimanche 3 degrés 1/2. Dans l'ensemble, les dégâts peuvent être évalués à

80 o/o. Seules, quelques parcelles situées sur les coteaux ont été épargnées. A Selles-sur-Cher, les trois coopératives évaluent à près de 95 o/o les dégâts causés. La proportion serait moindre à Châteauvieux, mais à iAngé, 75 à 80 o/o du vignoble est touché. Quelques vignes encépagées de Côt très âgées sont moins atteintes, la végétation étant, dans ces parcelles, beaucoup moins avancée. Pour M. Gouin, à Saint-Georges-sur-Cher, la gelée de dimanche 19 peut être considérée comme une des plus importantes calamités observées depuis de longues années. Il ne reste que quelques Côts très appréciés chez nous.

A Saint-Julien-de-Chédon, les dégâts seraient moindre : par contre, à St-Romain-sur-Cher, le président de l'Union des coopératives de distillerie, M. Chevet, nous indique que le désastre est complet ; seuls quelques rares coursons ne sont pas atteints.

A Couffy, les cepages tardifs paraissent moins éprouvés, mais dans l'ensemble, on note encore 70 à 80 o/o de dégâts. Seigy et Saint-Aignan seraient un peu peu moins atteints ; il en serait de même de Pouillé. A Billy, les dégâts sont très importants également.

Dans la Vallée de la Loire. — A Saint-Dié-sur-Loire, Nouan-sur-Loire, Suèvres, seul le « Sous-Cosson » pourra donner quelques raisins, mais à condition que d'autres gelées ne se produisent pas au mois de mai. A Chambon, Mesland, Monteaux, Onsain, Rilly-sur-Loire, Les Noëls, Montlivault, Saint-Claude-de-Diray, Huisseau-sur-Cosson, plus de 90 o/o des vignes ont été atteintes. Les dégâts ont été complets.

Entre la Loire et la Sologne. — Les dégâts sont inégaux, 90 o/o en cépages français à Thenay, un peu moins dans les Gaillards et les Seibel, 95 o/o à Fougères-sur-Bièvre, 80 à 90 o/o à Soings, 80 o/o à Lanthenay et Romorantin, 95 à 98 à Sambin. A Oisly, les pertes seraient moins importantes et difficiles à évaluer en ce moment (au moins 50 o/o). Cour-Cheverny, Cheverny et Mont-près-Chambord ont des dégâts généralisés. Il en est de même de Cormeray où la récolte sera nulle.

Sur les coteaux du Loir. — La gelée est générale. A Authon, elle atteint 80 o/o, parfois la totalité comme à Naveil et Villiers, alors qu'à Mazangé la perte serait moins élevée. Il en est de même à Montoire, Lavardin, Villavard, Les Roches, Fontaine-les-Coteaux et Saint-Quentin.

En résumé, cette gelée est catastrophique. Elle succède à deux années excédentaires où certains viticulteurs ont dû payer déjà un lourd tribu par suite de l'application des lois sur le blocage et la distillation. Un bon nombre d'exploitants récolteront difficilement leur vin de consommation en 1936. Comme on le voit, l'économie dirigée en matière de viticulture est difficile à appliquer dans une région où le climat et la température sont aussi capricieux.

Que faut-il faire ? — En présence de vignes gelées, que doit-on faire ? En général, quand les pousses sont gelées entièrement, le vigneron ne peut guère intervenir, car les jeunes pousses ont été détruites jusqu'au niveau des grappes. Seuls, les yeux de la base — c'est le cas chez le Gamay, le Cot — vont se développer et donner quelques pousses suivant la puissance de la souche : dans ces cas particuliers, il faut procéder à la retaille. La retaille sera effectuée de deux façons,

soit sur l'empattement même de la pousse restée en vue du développement du contre bourgeon à l'état latent et provenant de l'année précédente ou mieux encore, le sectionnement de toutes les branches à fruits au-dessus des yeux de la base. Ces yeux seront fructifères. Il faut, en effet, avoir en vue deux choses : la conservation de la récolte latente et l'avenir du bois de taille. Quoiqu'il en soit, que le viticulteur intervienne ou non, la gelée amènera toujours une foule de rameaux stériles nés aux dépens des yeux du vieux bois. Toutes ces pousses doivent être supprimées par un ébougeonnage pratiqué en mai. Il faut, en effet, concentrer la puissance végétative de la sève sur les pousses utilisables.

Gabriel BUCHET,
Directeur des Services agricoles
de Loir-et-Cher.

Importance des gelées dans l'Aude

Au cours des déplacements que nous imposent nos obligations professionnelles, nous pensons avoir été à même d'apprécier avec assez d'exactitude l'importance des dégâts causés par les gelées du 19 avril dans ce département.

Délimitons de suite la zone « calamiteuse ». Elle s'étend tout d'abord dans la vallée Aude-Fresquel depuis Trèbes, Villarzel, Conques, jusqu'à Castelnaudary et même au delà dans le Tarn et la Haute-Garonne.

Dans ces dernières régions le froid a été plus intense encore. Vers Castres, nous avons vu des mûriers gelés jusqu'à 3 mètres de hauteur. Il est vrai que ces départements n'ont pas une extrême importance viticole, leur récolte est sans influence notable sur le cours des vins.

Un agriculteur de St-Gaudens nous disait : « Nous buvons tout ce que nous récoltons, cette année la famille consommait 4 litres par jour, l'an prochain nous nous contenterons d'un litre, mais nous n'achèterons rien ».

Il n'en est pas de même dans l'Aude. Aux abords de Carcassonne les dégâts sont importants, mais c'est surtout vers Pezens, Bram, Alzonne que toute la végétation, qui déjà atteignait 10 à 25 cm. avec de mannes bien dégagées, est détruite. La baisse de température a été telle qu'aucune circonstance spéciale n'a fait sentir son action : vignes enherbées ou labourées, déchaussées ou aplanies, cépages tardifs ou précoces, rien n'a diminué les dégâts. A Villesèquelande, des pissevin non encore couchés sur fil de fer et se dressant jusqu'à 1 m. 50 au-dessus du sol ont leur végétation complètement emportée. Les fumées provenant des sarments, des goudrons, etc., n'ont rien préservé. Feuilles, grappes, rameaux étaient, dès la fin du premier jour, complètement noircis et il nous est arrivé de sentir l'odeur fétide de matière végétale en décomposition, qui frappe tous ceux qui longent un champ de céréales envahi par les mauvaises herbes et traité par l'acide sulfurique. Nombre de contre-bourgeons, non débourrés, mais trop gonflés de sève sont eux-mêmes roussis.

Lorsqu'on s'élève sur les pentes qui conduisent vers la Montagne Noire les dégâts s'atténuent et on trouve tous les états intermédiaires en passant de plantes ne conservant plus de leurs pousses vertes qu'un moignon de 3 à 5 centimètres jusqu'à celles qui ont à peine quelques brulures sur leurs jeunes feuilles.

Vers Villepinte les vignes deviennent rares, mais dans les petites vallées trans-

versales (Lampy, etc.), vers Cennes-Monestiés, Raissac, et ailleurs, les pertes sont presque aussi importantes que sur les bords du Fresquel. La largeur de la plaine où toute végétation sur vigne est anéanti représente 6 à 7 kilomètres entre les villages Moussoulens et Arzens. Contournant le massif de la Malepègre, où d'ailleurs les vignobles sont sans importance, par la trouée La Force, Villeneuve, entre les buttes de Montréal et de Fanjeaux, la vague de froid s'est étendue des deux côtés de la route allant de Bram à Limoux.

Au bas des cotes tous les vignobles des villages de Caillavel, Brugairolles, Lauraguel, etc., sont presque complètement grillés.

Les coteaux des environs de Limoux sont indemnes, mais les bas-fonds de Malras, Digne-d'Alval, Cournanel, St-Polycarpe, etc., perdent 60 à 80 o/o de leur future vendange.

En amont de Limoux, les vignobles des bords du fleuve et ceux des cuvettes sont brûlés, mais comme les pentes sont assez abruptes et les vignes peu étendues, les dégâts sont moins importants.

Au contraire, en aval de Limoux, jusqu'à Carcassonne, en passant par Cépie, Pomas, Cavanac, sur de riches et vastes plantations, la perte dépasse probablement 50 o/o en moyenne.

En dehors de cette grande zone dévastée notons deux taches importantes : le val de Dagne, avec les plaines de Pradelles, Montlaur, Serviès, etc., où aucune végétation de l'année ne subsiste, puis l'étang de Marseillette que se partagent les communes de Puichéric, Aigues-Vives, St-Frichoux, etc. Il y a là six cents hectares de vignoble donnant normalement 80 hectolitres à l'hectare, qui n'en fourniront pas quinze ou vingt.

En dehors de la région indiquée ci-dessus, il n'est guère de commune viticole qui possède quelques hectares ou quelques dizaines d'hectares situés dans les bas-fonds et dont les pertes n'atteignent 40 à 60 o/o des grappes existantes.

Ne pouvant énumérer les 300 localités qui déclarent avoir subi des dégâts, citons un peu au hasard : Argelliers, Cuxac, Coursan, Narbonne, les deux Peyriac, Sigean, Ornaisons, Fabrezan, Moux, Belvèze, Alaigne, etc.

Peut-on chiffrer les pertes réelles du vignoble ? C'est assez difficile, même sur les ceps dont toute la végétation est détruite. Il faut tenir compte, en effet, des repousses qui varient énormément selon le cépage, l'âge, la vigueur, etc.

Sur jeune Aramon on peut parfois atteindre presque une demi récolte, tandis que sur vieux Carignan il n'y a pas grand chose à espérer.

Puis, quelles sont les conditions météorologiques futures ? Elles ont une énorme importance : l'an dernier, en juin, à la suite de chute de grêle, des experts qualifiés ont attribué à des communes entières des pertes de 50 o/o par rapport à une année moyenne, or dans ces localités, la récolte a dépassé parfois le double de la normale. Les compétences (?) ont donc commis des erreurs de plus de 400 o/o.

Faisant abstraction des circonstances susceptibles de troubler ultérieurement nos pronostics essayons cependant d'établir un tableau des pertes apparentes.

Nous savons que l'Aude produit normalement 6 millions ou plus, exactement 6.100.000 hl.

Répartissons ces quantités entre les cantons les plus touchés et essayons d'indiquer la proportion détruite.

Cantons	Nombre de commune	Production moyenne	Pourcentage approché des pertes actuelles	Perte totale
Alzonne.....	11	200.000 hl.	80 o/o	160.000 hl.
Capendu.....	19	400.000	60 o/o	240.000
Carcassonne E. et O..	8	400.000	70 o/o	280.000
Conques.....	10	200.000	60 o/o	120.000
Lagrasse.....	18	200.000	50 o/o	100.000
Montréal.....	9	200.000	60 o/o	180.000
Peyriac Minervois....	16	600.000	40 o/o	240.000
Alaigne.....	27	150.000	66 o/o	100.000
Limoux.....	24	250.000	60 o/o	150 000
Totaux.....	142	2.600.000 hl.		1.510.000 hl.

Ainsi la matinée du 19 avril aurait enlevé dans 10 cantons, un million et demi d'hectolitres *apparents*. Evidemment, il y aura des repousses plus ou moins nombreuses, elles atténueront la perte. De combien ? 10, 20, 40 o/o ? nous n'en savons rien encore, mais même si nous adoptons le coefficient assez élevé de 30 o/o, les pertes dépasseraient encore le million d'hectolitres.

Il faut lui ajouter les pertes des autres régions, pertes moins intenses, mais qui frappent une plus grande surface. Là, à cause de la dissémination des dégâts, de leur inégale répartition, l'estimation est difficile : 10 o/o, 20 o/o, 30 o/o ? on ne sait trop, 15 o/o des 3.400.000 hl. représenteraient encore 520.000 hl. à ajouter aux précédentes pertes, mais ici plus encore que dans le premier cas, les repousses, le grossissement compensateur des grappes restantes risquent de modifier les prévisions.

On peut d'ailleurs faire remarquer que les suites de la gelée, court-noué, manque de bois de taille, affaiblissement de la vigne, etc., se feront encore sentir en 1937. C'est entendu, mais là n'est pas la question.

En résumé, il semble bien que le département de l'Aude a perdu au minimum un million d'hectolitre et, plus probablement, un million et demi, peut-être même un peu plus.

Cela représente 23 o/o de la récolte moyenne. C'est un lourd handicap pour un départ de campagne. Les circonstances météorologiques et autres peuvent atténuer cette proportion, mais elles risquent aussi de la renforcer. Déjà, la grêle a enlevé quelques dizaines de milliers d'hectolitres ; le Fresquel, l'Orbieu et l'Aude, en crue, recouvrent quelques centaines d'hectares, les pluies continuent, et bientôt le mildiou rentrera en ligne.

V. P.

Les gelées dans la Vienne.

« Pour répondre au désir de votre enquête.

Nous venons de subir un désastre. Le 19 avril, une gelée noire a ravagé nos vignobles, dans une proportion inconnue pour beaucoup. Les crêtes réputées comme n'ayant jamais été atteintes ne furent pas épargnées. Les vignobles taillés de bonne heure furent les plus touchés ; de tous les bour-

geons débourrés, il ne reste rien. L'avenir nous apprendra, comme la saison n'est pas encore avancée, s'il ressortira quelque chose sur les sarments dénudés pour l'instant.

Dans tout notre centre, les vignobles sont surtout à vin blanc. »

A. Lhoullier.

***

« Comme vous demandez des renseignements sur les dégâts causés par les gelées, je vous dirai que nous les avons estimées à 80 pour 100 à une réunion du Conseil d'administration de viticulteurs de la Vienne. Le département était représenté, sauf la région de Loudun ; mais je crois qu'elle n'est guère plus épargnée. »

J. R.

***

« Je rentre de voyage, et viens de prendre connaissance de votre demande faite, au sujet des gelées. Je viens donc vous dire que dans ma région et puis même dire, dans mon déparement, que les dégâts causés à nos vignes par les gelées vont de 80 à 95 o/o et jusqu'à 100 p. o/o, dans les endroits un peu gélif ; j'ai 53 ans, mais ne me rappelle pas avoir vu un tel désastre causé par les gelées ».

Marcel Sabourin.

Les gelées dans la Nièvre

« J'ai vu sur le dernier *Progrès* que vous aviez ouvert une enquête au sujet des gelées qui viennent de se produire dans toute la France.

Je m'empresse de vous faire parvenir ces quelques renseignements en ce qui concerne le département de la Nièvre.

Ici les dégâts sont inquiétants. Après de multiples visites sur le vignoble et de nombreux décomptes, j'estime que, dans l'ensemble, les gelées d'avril nous ont enlevé la moitié de la récolte. Comme toujours en pareil cas, on trouve des parcelles, des côtes qui ont peu souffert et d'autres qui sont littéralement détruites ; avec toutes les variantes intermédiaires, selon l'influence plus ou moins marquée de divers facteurs dont vous nous parliez dans votre cours.

Il va de soi que les producteurs-directs ont été plus touchés que les viniféras en raison de leurs débourrements, plus avancés et que dans ces derniers les cépages tardifs, tels que le Sauvignon ont moins de mal que Chasselas et Gamay, par exemple.

Quoiqu'il en soit toutes les variétés ont été atteintes et un certain pourcentage de bourgeons non partis au moment des gelées sont néanmoins perdus.

La végétation ne bouge guère, car il fait un temps pluvieux, froid, et, sans le calendrier, on se croirait plutôt à la Toussaint qu'au 1er mai. Depuis Pâques, les maxima diurnes sont faibles et les nuits sont très fraîches ; l'enregistreur à 0 m. 40 sous-abri est toujours voisin de zéro.

Espérons, pour la vigne et pour les vignerons, que cet état de choses changera bientôt ».

A. Dupoux.

***

Les gelées dans le Gers.

« Au sujet des gelées dernières, nous avons, dans ce département, été très fortement touchés. Les plaines sont grillées à 100 o/o, et les coteaux à 50 o/o. Je possédais un plantier de 20.000 pieds, âgés de 2 et 3 ans, qui est totalement détruit. Quels soins apporter. Car je crains que ces jeunes plants ne meurent ? »

TRICOCHE

***

Les gelées dans l'Hérault

« Abonné depuis de longues années à votre importante revue viticole et agricole, je viens vous demander un conseil qui me sera certainement très précieux. Voici :

La gelée du 19 avril nous a complètement pris toute la récolte dans certaines vignes. 1° J'ai l'habitude dans mes vignes de plaine de laisser un *pisse-vin* de 4 bourgeons. Les 2 premiers sont gelés, dois-je tailler la bûche au-dessous du 2e bourgeon gelé ? Dois-je tailler les bourgeons qui auront un peu de vert ?

2° Dans ces mêmes vignes dont les ceps taillés à 2 bourgeons et ces dernier gelés doit on tailler au-dessous du 2e bourgeon gelé pour laisser au bourillon, c'est à-dire au bourgeon qui vient à la naissance du cep ? »

V. JEANJEAN.

***

Les gelées en Algérie

« Répondant à votre enquête sur les dégâts causés par les gelées, j'ai l'honneur de vous informer que dans la nuit des 18-19 avril, le sud du département de Constantine (Algérie) a souffert sérieusement ; les parties basses sont gelées au 100 pour 100.

D'autres gelées successives de moindre importance ont néanmoins causé quelques dégâts.

Nous avens eu aussi de la grêle dans la même région (S. Ahras).

En ce moment, nous sommes à la pluie et le mildiou a déjà fait son apparition.

Il serait utile de savoir si d'autres régions de l'Algérie n'ont pas été atteintes. »

François DEGOUL.

SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

M. le professeur J.-L. Faure, membre de l'Institut, a présenté à l'Assemblée générale de l'Union Girondine, un rapport sur cette question, que nous reproduisons en partie : il s'agit de la participation de la Gironde à cette mesure.

« ... Avant tout, il y a en faveur de cette opinion, une haute raison morale. De quel droit demanderions-nous pour les autres ce qu'ils considèrent comme un sacrifice, si nous n'étions pas prêts à nous y soumettre nous-mêmes ? Et si c'est pour tous les viticulteurs de France un devoir que de

s'incliner devant cette loi de salut public, nous n'avons, pas plus que les autres, le devoir de nous soustraire à notre devoir.

C'est à nous de montrer l'exemple :

Je l'ai, d'ailleurs, montré moi-même et c'est ce qui me donne le droit de parler. Il y a plusieurs années, voyant venir la crise et convaincu de l'utilité qu'il y avait à élever une sorte de protestation contre la folie universelle des plantations excessives, j'ai à Saint-Emilion, arraché un tiers de mon vignoble, et je sais que cet exemple a fait faire à beaucoup de salutaires réflexions.

Et que diront, que penseront tous ceux qui ont des vignes au soleil, lorsqu'ils verront que les grands crus de la Gironde viennent apporter leurs ceps incomparables sur l'autel du sacrifice ?

Telle est à mes yeux la raison première de la grande décision que nous devons prendre.

Dans mon premier article, je demandais à tous, viticulteurs de France et d'Algérie — à tous ceux au moins qui seront désignés par l'étendue de leurs vignobles de s'associer généreusement dans l'acceptation du même devoir, je le répète aujourd'hui avec la même conviction.

Il faut également penser à la répercussion qu'aura cette décision sur tous ceux qui se réclament de marques d'origine.

Si les Girondins demandent un traitement particulier, ne fût-ce que pour une fraction de leurs vignobles — en admettant qu'ils pussent s'entendre à ce sujet — de quel droit le refusera-t-on à tous ceux qui, pour des raisons diverses, et dont la légitimité n'est pas toujours éclatante, ont obtenu l'autorisation de se prévaloir de leur origine ? Et l'on sait à quels abus on s'est laissé entraîner sous ce rapport ! Plus de 16 millions d'hectolitres en 1934, dont plus de 3 milllons pour l'Aude, plus de 800 000 pour la Dordogne, plus de 5 millions pour la Gironde, où s'arrêtera-t-on ? Qui fera le départ ? L'application de la loi rencontrera, de ce fait, des difficultés inextricables, qui la retarderont encore, si même elles ne la font pas échouer !

Quand le département de la Gironde aura donné l'exemple de renoncer à ce privilège, tous les autres seront obligés de le suivre et de participer au même sacrifice ».

J.-L. Faure.

LES MOUTS DE RAISINS EN ANJOU

Récolte 1935

Si l'année viticole 1935 n'a pas, en Anjou, tenu toutes ses promesses, elle nous a cependant donné, en particulier, dans la semaine du 13 au 20 octobre et même à la fin de ce mois, des moûts de belle densité : 1107 à 1122, soit 15° à 17°4 d'alcool en puissance.

La sortie de « lames » fut plutôt abondante, — le bon et précoce aoûtement du bois en 1934 pouvait le laisser prévoir — et la végétation, au début, se trouvait en avance de quelques jours sur celle de l'année précédente. Ce bon départ donnait à supposer que si tout allait bien, nous nous rapprocherions, en quantité et en qualité, de l'année 1934.

Pour des causes diverses, coulure, rot gris, oïdium, pourriture grise, la récolte a été réduite. La légère avance, constatée au début, a été perdue, par suite des conditions atmosphériques moins favorables qu'en 1934,

pendant les mois de mai et de juin (moins de chaleur et surtout moins de lumière, 171 heures de moins d'insolation), et la floraison s'est faite avec 10 à 12 jours de retard sur l'année précédente. Ce retard s'est maintenu, malgré le temps sec et chaud d'une partie des mois de juillet et d'août, et la véraison s'est également produite avec 8 à 10 jours de retard. Enfin, le mois de septembre, avec ses 16 jours de pluie et une température moyenne inférieure de 2 à 3 degrés à celle de septembre 1934, puis le mois d'octobre dont les dix premiers jours furent pluvieux et relativement froids (moyenne des 14 premiers jours: maxima 17 degrés et minima 4°7) n'ont pas avancé l'époque de la maturité, alors que, par ailleurs, l'état des raisins nécessitait, dans la plupart des situations, des vendanges précoces.

D'après les renseignements qui nous ont été fournis, on a récolté, dans les cépages rouges, 43 hectos à l'hectare et dans les cépages blancs (Chenin) 28 hectos à l'hectare (moyennes pour les échantillons reçus au laboratoire), alors qu'en 1934 les cépages rouges avaient donné, en moyenne 62 hectos et les cépages blancs 34 hectolitres.

Composition des moûts. — Les moûts de raisins rouges sont, en 1935, moins riches en sucre et par suite les vins seront moins riches en alcool que ceux de 1934; par contre leur acidité est supérieure et quels que soient les cépages, les variations sont du même ordre, comme l'indique le tableau suivant:

TABLEAU I

Moyenne pour la région

	ALCOOL			ACIDITÉ TOTALE		
	1934	1935	Différence	1934	1935	Différence
Cabernets	12.5	10.2	—2.3	4.6	6.4	+1.8
Gamays	10.9	8.8	—2.1	6.6	7.5	+0.9
Groslots	9.7	8.3	—1.4	5.6	7.5	+1.9
Rouges divers	10.5	9.0	—1.5	6.2	7.8	+1.6

Le tableau II ci-après rend compte dans les détails, de la composition des moûts rouges et de celle du Muscadet.

TABLEAU II

Composition des Moûts de Raisins rouges et de Muscadet

CÉPAGES	SUCRE par litre		ACIDITÉ TOTALE par litre		MOYENNES par litre		ALCOOL en puissance d'après le sucre		
	Max. gr.	Min. gr.	Max. gr.	Min. gr.	Sucre gr.	Acide gr.	Max. degré	Min. degré	Moyen degré
Cabernets	210	159	7.6	5.5	173	6.4	12.3	9.3	10.2
Gamays	175	140	9.2	5.7	149	7.5	10.3	8 2	8.8
Groslots	170	100	9.4	6.3	141	7.5	10	5 9	8.3
Rouges divers	178	114	9 1	6.7	154	7.8	10.5	6.7	9.0
Muscadet	164	127	7.6	4 1	148	5.9	9.6	7.5	8.7

TABLEAU III

Composition des Moûts de Chenin blanc de 1935

RÉGIONS	SUCRE par litre		ACIDITÉ TOTALE par litre		MOYENNES par litre		ALCOOL en puissance			QUANTITÉS RÉCOLTÉES à l'hectare			NOMBRE d'échantillons reçus
	Max. gr.	Min. gr.	Max. gr.	Min. gr.	Sucre gr.	Acidité gr.	Max. degré	Min. degré	Moyenne degré	Max. Hl.	Min. Hl.	Moyenne Hl.	
Angers, St-Barthélemy	212	136	9.7	7.8	176	8.5	12°5	8°0	10°4	37	26	31	4
Bouchemaine, Epiré, Savennières	231	162	8.2	5.8	196	7.0	13.6	9.5	11.5	33	6	19	18
Ingrandes, Champtocé	180	146	9.0	6.5	159	7.9	10.6	8.6	9.3	44	12	30	11
Montjean, La Pommeraye, Chalonnes-sur-Loire, La Jumellière	236	124	10.0	6.1	173	8.1	13.9	7.3	10.2	40	15	27	24
Rochefort, Chaumes, Saint-Aubin-de-Luigné, Chaudefonds	295	148	9.2	6.3	226	7.7	17.4	8.7	13.3	45	15	28	28
Beaulieu, Faye-d'Anjou	244	186	8.9	6.2	210	7.6	14.4	10.9	12.3	35	7	23	10
Thouarcé, Bonnezeaux, Chavagnes, St-Georges	284	167	9.4	5.9	229	7.7	16.7	9.8	13.1	30	16	21	12
Rablay Saint-Lambert, Le Champ, Chanzeaux	252	159	12.8	6.4	194	8.6	14.9	9.3	11.4	77	12	25	18
Le Puy-Notre-Dame, Le Vaudelnay, Les Verchers, Nueil, Les Ulmes, Le Coudray	226	138	11.3	6.9	164	9.0	13.3	8.1	9.6	48	22	32	8
Brissac, Vauchrétien	231	156	9.9	7.3	186	8.6	13.6	9.2	10.9	60	18	30	8
Saint-Mélaine, Soulaines, Mozé, Denée, Mûrs, Erigné	234	132	10.7	7.8	181	8.8	13.8	7.8	10.7	66	10	32	24
Coutures, Le Thoureil, Cunault	156	114	11.1	9.3	132	9.9	9.2	6.7	7.8	80	30	56	6
Dampierre, Souzay, Brézé	220	138	12.2	7.3	191	8.9	12.3	8.1	11.1	44	25	»	5
Pellouailles, Briollay	159	148	10.2	8.5	154	9.4	9.3	8.7	9.0	36	26	»	3
Huillé	170	159	9.9	8.7	164	9.3	10.0	9.3	9.6	30	35	31	4

La récolte du Muscadet est inférieure de 50 % environ à celle de 1934, tout au moins dans notre département, d'après les renseignements que nous avons reçus. La richesse saccharine est aussi moins élevée (de 1°7 en moyenne) et l'acidité plus forte (1 gr. 6 par litre, exprimé en acide sulfurique).

Sauf du 11 au 19 octobre, la récolte des raisins blancs n'a pas été favorisée par le beau temps.

Pour les 183 échantillons de moût de Chenin que nous avons reçus au laboratoire, la composition moyenne est la suivante:

Densité: 1083.

Sucre, par litre: 191 gr.

Alcool en puissance: 11°2.

Acidité totale, par litre: 8 gr. 1.

Quantité récoltée à l'hectare: 28 hl.

La richesse moyenne des moûts est inférieure à celle des 2 années précédentes: (13°4 en 1933 et 12° en 1934).

Le tableau III donne, par région, la composition des moûts de Chenin blanc.

Nous avons obtenu dans les coteaux, à la suite de triages, soignés et de vendanges échelonnées, des densités intéressantes. En voici des exemples, pris sur deux propriétés: A et B.

TABLEAU IV

	A			B	
	Alcool en puissance	Acidité totale		Alcool en puissance	Acidité totale
7 Octobre.....	11°9	7 g 8	17 Octobre.....	12°9	7 g. 7
18 —	16°6	7 g 7	18 —	13°1	7 g. 7
19 —	17°1	7 g. 4	18 —	15°2	7 g. 9
26 —	17°4	8 g. 8			

Ces produits de choix, pas très abondants cette année et qui ne pouvaient pas être obtenus dans tous les vignobles, suffisent pour maintenir la réputation d'un cellier, voire même d'une région. L'intérêt général en profite comme l'intérêt particulier du propriétaire et c'est un bon exemple à suivre pour les viticulteurs.

L. Moreau et E. Vinet,
Directeur et Directeur-Adjoint
de la Station régionale d'Angers.

TÉLÉKI 5 BB ET 8 B

J'étudie ces porte-greffes depuis 8 ans et j'ai fait quelques observations qui peuvent être utile aux viticulteurs.

Dans mon sol, non calcaire, il n'y a pas de différence de vigueur entre les deux,

ils donnent chaque année des pousses de 5 à 7 mètres tandis que 161-40 et 420 A ne donnent guère plus de 4 mètres. La différence de nuance des bois de 5 BB et 8 B est presque imperceptible et les poils de 8 B ne se perçoivent bien qu'en regardant les pousses horizontalement. Un homme non prévenu ne distinguerait pas les deux variétés l'une de l'autre. Il y a peu de différence dans la manière de se comporter des deux variétés au greffage sur table, cependant 5 BB donne un pourcentage de réussite un peu plus élevé. Mais où la différence apparaît très grande entre eux, c'est lorsqu'ils sont plantés dans un sol très chlorosant.

J'ai vu chez le regretté M. de Capelle à Mas Sainte-Puelle (Aude), dans un sol très chlorosant, des 161-49, 41 B et Téléki 8 B, jaunes canari, les pousses de ce dernier ne dépassaient pas deux mètres, tandis que 5 BB planté à côté était d'un beau vert, avec des pampres d'une longueur double.

Avec un greffon de S. 8365 et de beaucoup d'autres d'ailleurs, la maturité est avancée de 8 à 12 jours, ce qui peut avoir une grande importance principalement pour ce n° qui donne un vin de qualité égale à celui d'un beau mâconnais, mais à condition *sine qua non* qu'il soit bien mûr et pèse de 12 à 13 degrés, or le Téléki 5 BB augmente le degré de une demie unité.

Quelques greffons font exception comme 10096 dont le degré n'est pas augmenté ni la maturité avancée, ces qualificatifs restent les mêmes, de même que la vigueur, si les porte-greffes sont des Lot, 150-15. 93-5 ou 3309, dans le sol de mes vignes tout au moins.

Les Téléki ont été sélectionnés dans un sol calcaire assez chlorosant, peu profond, très maigre et sec, on a constaté depuis qu'ils résisteraient bien aussi dans les terrains humides.

S. 8365 pousse mal sur 161-49 ; un viticulteur de ma région a dû les arracher pour les remplacer par des greffés sur Téléki 5 BB qui lui donnent toute satisfaction.

Le seul défaut que je reconnaisse au Téléki est d'être peu résistant à la gelée.

J.-F. Ravat.
Marcigny (Saône-et-Loire).

VERS DES NOUVELLES VARIÉTÉS VINIFERA

Tous les viticulteurs savent que lorsque l'on marie par pollinisation deux espèces différentes, l'on crée des hybrides.

Un Berlandieri fécondé par un Vinifera par exemple, donne naissance à un hybride qui hérite une part non égale, atténuant ou amplifiant les qualités et défauts des deux espèces.

Les hybrideurs ont rendu de grands services à la vitïculture en créant les hybrides provenant des 18 ou 20 familles américaines, asiatiques, en les mariant entre elles ou avec, pour une meilleure affinité, à l'espèce Vinifera.

Le résultat, après sélection, a été la collection merveilleuse de sujets porte-greffes, s'adaptant à tous les terrains, climats, sur lesquels on fait supporter les excellentes variétés Vinifera, qui conservent la réputation de nos multiples crus de la France viticole.

Par contre, je ne crois pas heureuse l'hybridation des sujets producteurs

directs. D'abord, parce que l'hybride issu de 2 et plusieurs familles différentes ne conserve pas un type fixe. L'hybride évolue et dégénère finalement. Je possède depuis 40 ans des 7120 C qui n'ont plus rien de commun avec ce qu'ils étaient au début, résistance aussi.

Ensuite les meilleurs crus d'hybrides supportent mal le voyage, de brillants dans le chai, ils louchent chez le consommateur, goût foxé qui lui revient en vieillissant.

Tout cela pour dire que la viticulture aurait intérêt à s'orienter vers le mariage des diverses variétés Vinifera entre elles.

Il ne faut pas oublier que cette pollinisation ne crée pas un hybride, mais un *issu* puisque le mariage se fait avec la même famille, et quelle famille !

Jusqu'a présent les variétés multiples de cette espèce (on en cite plus de 3000) n'ont été créées que par pollinisation naturelle, le hasard y a toujours présidé, puisque ce sont des semis naturels qui en sont la conséquence.

Un pépiniériste, doublé d'un savant a déjà pollinisé quelques excellentes variétés Vinifera entre elles (moza, caralicante). Ces sujets sont très intéressants. Il serait heureux qu'on continue à produire des variétés de ce genre, qui ne peuvent donner que d'heureuses surprises; le champ est aussi vaste que celui de l'hybridation. Et ce sera encore l'amélioration de l'excellente et unique espèce Vinifera qui constitue, je crois bien, ce qu'il y aura de meilleur pendant longtemps.

St-Marcel-d'Ardèche, le 14 mars 1936

Camille DESSERRE.

PARTIE OFFICIELLE

Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété

Le Président de la République française,

Décrète :

Art. 1er. — A dater de la publication du présent décret, les quantités de vins que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées aux cinq dixièmes de leurs disponibilités (constituées par la récolte en cours et les stocks restant des récoltes antérieures) laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifié, modifiée par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantitées sont calculées d'après les résultats des déclarations de récoltes, souscrites par chaque exploitant. Elles ne peuvent toutefois être inférieures à 30 p. 100 des disponibilités, ni à 200 hectolitres.

Art. 2. — Une nouvelle tranche de récolte ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante, du type 9 degrés, n'aura pas atteint 8 fr. 50 le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

Art. 3. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret.

Art. 4. — Les ministres de l'agriculture et des finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Paris, le 30 avril 1936.

Albert LEBRUN.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Pouvons-nous lutter victorieusement contre la concurrence étrangère ? - C'est quotidiennement que nous entendons le même refrain sur la mévente de nos fruits et des lamentations à longueur de jour sur la concurrence du fruit étranger sur les produits nationaux, mais à qui la faute ? Faisons un grand *mea culpa* et reconnaissons que le succès des Américains et autres tient uniquement à la qualité et à la présentation de la marchandise qu'ils lancent sur le marché.

On ne saurait trop le répéter : produisons des fruits sains, c'est-à-dire sans vers : donnons à nos arbres les soins d'hygiène nécessaires et surtout défendons-les contre tous les parasites. Pour vaincre, il suffit donc de volonté et de persévérance.

Les Américains nous ont démontré l'excellence des traitements aux huiles blanches minérales ; on commence à les appliquer chez nous avec un succès qui se confirme chaque année. Il existe un insecticide à base d'huile minérale, le Volck qui nous vient précisément d'Amérique où il fait merveille depuis bientôt 30 ans. Le Volck possède un pouvoir de destruction autant dire absolu, il s'attaque à l'œuf aussi bien qu'à l'insecte qu'il enveloppe d'une mince pellicule qui provoque l'asphyxie.

Avec le Volck, qui n'est pas toxique, il n'y a aucun danger pour l'homme et les animaux, aucun danger non plus de brûlures pour les feuillages, les fruits ni les arbres traités, grâce à sa pureté parfaite.

Son pouvoir mouillant est remarquable et son mélange avec l'eau des plus faciles.

Ajoutons que quelques heures après une pulvérisation, les fruits ne conservent aucune odeur, aucun goût désagréables.

Enfin, et ceci n'est pas négligeable, le Volck ne revient pas cher et peut être employé avec n'importe quel pulvérisateur.

Ecrivez sans tarder au fabricant de ce produit en France :

La Standrard française des Pétroles S. A.
(Département Volck)
82, avenue des Champs-Élysées, PARIS.

Cette Société vous fournira gracieusement tous renseignements utiles. Elle vous donnera même, si vous le lui demandez, des conseils de techniciens éprouvés attachés à sa direction.

Fête nationale des vins de France, 21 au 25 mai à Colmar.

Les personnes qui désirent participer à cette fête nationale du vin doivent s'adresser à la Mairie de Colmar, qui fournira tous renseignements utiles.

Contre la gelée blanche. — L'emploi des fumigènes pour éviter les méfaits de la gelée blanche est trop connu pour qu'il soit nécessaire d'insister sur ce sujet. Nous mettons en garde nos lecteurs sur les points suivants :

1° Certains fumigènes à combustion produisent une faible fumée noire qui ne forme pas écran et se dépose sur les animaux et végétaux, sont sales et ne peuvent être transportés enflammés.

2° D'autres fumigènes à réaction chimique sont compliqués, exigent un personnel spécialisé, risquent de s'oxyder et de ne plus fontionner, sont peu maniables et nécessitent la manipulation et le stockage d'une quantité d'acide sulfurique sous pression, ce qui présente un danger.

Les fumigènes « Ruggieri » sont propres et maniables La fumée qu'ils produisent est épaisse et lourde, non toxique, non salissante. En outre, le prix de revient de la défense contre la gelée est excessivement réduit : environ 50 francs à l'hectare par nuit de gelee blanche faible, ou 100 francs par nuit de gelée prolongée, pour les grandes propriétés.

BIBLIOGRAPHIE

Les Hybrides producteurs-directs dans la Region du Centre. — Contribution à l'étude des producteurs-directs, par M. Dupoux Albert, ingénieur agricole, directeur du Centre d'Expérimentation Viticole de l'Office Agricole Régional du Centre à Cours, près Cosne sur-Loire (Nièvre). — Un volume de 297 pages, chez l'auteur à Cours, près Cosne-sur-Nièvre.

Ce sont les résultats d'une vaste étude de producteurs dans le Centre de la France qui a duré dix ans, étude expérimentale dans les champs d'essais de l'Office agricole que M. Dupoux dirige et chez les particuliers qui se sont livrés à cette culture. C'est dire qu'il s'agit non d'opinions, mais de faits bien observés et précis.

M. A. Dupoux classe les producteurs-directs dans 4 catégories, comprenant :

1re catégorie : Les bonnes variétés et variétés acceptables ;
2e catégorie : Variétés médiocres et qui sont à abandoner ;
3e catégorie : Variétés sans intérêt ou mauvaises ;
4e catégorie : Hybrides encore à l'étude ; elles sont l'espoir de l'hybridation.

Chaque variété hybride est suivie de très près, ses qualités et défauts bien mis en évidence ; son utilisation et sa production, les qualités de vin, etc.

Ceux de nos lecteurs qui désirent cultiver des hybrides trouveront dans ce livre très bien fait les indications nécessaires pour éviter des échecs toujours possibles quand on cultive des variétés peu ou pas connues.

Annuaire de la défense des cultures aux Editions Publisil, 217, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris (8e).

Réalisé avec la collaboration des professeurs et des spécialistes, cet ouvrage présente a l'agriculteur la plupart des renseignements techniques,

administratifs et législatifs dont il peut avoir besoin, à l'occasion des traitements anticryptogamiques ou fongicides de ses cultures.

Une première partie présente un memento des ravageurs et maladies des plantes cultivées. Sur chaque article, un exposé sommaire décrit les caractères du parasite, les dégâts, la méthode de traitement. Le chapitre suivant étudie à ce sujet, les différents produits et le matériel de pulvérisation, qui font l'objet d'une série de planches en noir.

En deuxième partie, une série de documents parmi lesquels nous relevons les dispositions législatives concernant l'organisation de la lutte contre les ennemis des cultures, le régime des indemnités pour calamités agricoles, la réglementation de l'emploi des substances toxiques en agriculture.

Enfin des questions d'actualité sont étudiées dans la troisième partie, notamment la lutte contre le Doryphore ; les traitements des arbres fruitiers, des études sur les bouillies, leur efficacité, etc.

L'Aviculture en France, par F. Goerres. — Elevage de poules modèle à Tragny, par Rémilly (Moselle) ; brochure de 70 pages intéressant à lire pour tout éleveur de poules et producteurs d'œufs. Chez l'auteur. Prix : 6 fr. 50.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. - Ainsi qu'on a pu le voir lors de la publication du dernier relevé du mouvement des vins, le stock des Entrepôts parisiens était resté élevé à la fin du mois dernier et sans grand changement sur le précédent : 3.072.100 hectos contre 3.072.340 à fin février. Rappelons qu'en mars 1935, il n'était que de 2.763.743 hectos.

La consommation a été de 806.430 hectos le mois dernier, au lieu de 859.711 en février, et de 745.170 en mars de l'an dernier. Ces chiffres concernent, bien entendu, Paris et le reste de la Seine.

En fait d'affaires, on ne parle guère que de reventes, mais les revendeurs sont plus rares. On parle également des gelées, mais on préfère attendre quelques jours pour pouvoir se faire une opinion sérieuse sur leurs dégâts réels.

La cote des prix de gros à gros sont en hausse

LANGUEDOC. — La libération de la deuxième tranche n'a pas modifié la situation qui reste très ferme avec hausse légère.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 27 avril 1936	Cours du 4 mai 1936
	—	—	—
Vins rouges 8° à 10°.		7,75 à 8 fr. 00	7,75 à 8 fr. 00
Vins rouges 9°.....		8 fr. 00	8 fr. 00
Costières supérieur.	5,00 à 5 fr. 25		
Costières 10° à 12°..	suivant qualité	8,00 à 8 fr. 25	8,00 à 8 fr. 40
Blanc de blanc.....		7,75 à 8 fr. 00	7,75 à 8 fr. 00
Clairette		8,00 à 8 fr. 25	8,00 à 8 fr. 25
Rosé paillet gris....		7,50 à 8 fr. 00	7,50 à 8 fr. 00
Blanc.....			

Bagnols-sur-Cèze. — Vin rouge, 8°5 à 10°, 7,75 à 8 fr. 25 le degré ; vin rouge, 10° à 11°, 8 à 8 fr. 50 le degré ; rosé supérieur Chusclan, 8 à 8 fr. 50 ; moyenne, 9°, 8 fr. le degré.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 28 avril 1936	Cours du 5 mai 1936
8°5 à 11°	5,00 à 5 fr. 25	1re tr. 7,75 à 8 fr. 20	7,75 à 8 fr. 25
9° prix moyen		8 fr. 00	8 fr. 00
Tranches à libérer		7,50 à 8 fr.	pas d'affaires
Blancs de blancs		pas d'affaires	
12° à 14°			
12° à 14°			

Sète. — *Chambre de Commerce.* — Marché du 29 avril 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 7,75 à 8 fr. 25 le degré; rosé, 7,50 à 8 fr. 00; blanc, pas d'affaires

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 9,75 à 10 fr. L'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	24 avril 1936	1er mai 1936
Rouges	5,00 à 5 fr. 50	1re tr. 7,50 à 8 fr. 25	1re tr. 7,75 à 8 fr. 50
Rosés		Insuffisance d'affaires	Insuffisance d'affaires
Blancs	5,00 à 5 fr. 50	autr. tr. 7,25 à 8 fr.	autr. tr. 7,75 à 8 fr. 25

— Marché très ferme sur la base de 8 francs le degré ; on n'a obtenu au-dessous de ce cours que quelques lots de faible importance. Les forts degrés font toujours prime et s'inscrivent à 8 fr. 25 et 8 fr. 50. On a même vendu un 11° 99 francs l'hectolitre. Les transactions sont très restreintes et l'on attend les effets de la libération de la deuxième tranche. Citons quelques ventes:

Près Villeneuve, 150 hl. 9°, 72 fr. ; près Corneilhan, 120 hl. 9°6, 72 francs ; près Boujan, 100 hl. 10°5, 85 fr. ; près Boujan, 300 hl. 8°8, 70 fr. (toutes tranches) ; près Boujan, 130 hl. 10°2, 79 fr. ; près Capestang, 2.000 hl. 9°, 72 fr. (vins vieux) ; près Béziers, 1.000 hl. 11°2, 99 fr. ; près Béziers, 150 hl. 11°6, 110 francs.

Olonzac. Récolte 1935, 8,00 à 8 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 3 mai 1936: vin rouge 1935, 9° à 12° : 7,75 à 8 fr. 25 ; le degré.

Pomérols. — La cave coopérative « Les Costières de Pomérols » vient de vendre une autre partie de son vin blanc (de raisins blancs) 10°8, environ 1.500 hectos, à 90 francs l'hectolitre.

Carcassonne. — Cote officielle du 2 mai 1936. — 8°5 à 9°, 8,00 à 8 fr. 50 ; de 9° à 12°, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 ; moyenne des 9°, 8 fr. 25 le degré.

Narbonne. — Cote officielle du 23 avril 1936. — Vins du Narbonnais: 8 à 8 fr. 75 ; moyenne 9° : 8 fr. 10 le degré

Tendance ferme. Signalons que des pluies abondantes ont provoqué des inondations dans les plaines de Coursan, Cuxac, Salles et Fleury.

Lézignan. — Minervois et Corbières 8 à 8 fr. 50 le degré. — Tendance ferme ; pas d'activité. Le commerce reste sur l'expectative Dans les coopératives, on signale les ventes ci-après :

Coopérative de Mailhac, 10 et 10°5, 8 fr. 25 le degré ; coopérative de Cascastel, 11°, 95 fr. l'hl. ; coopérative de Tuchan, 11°, 95 fr. l'hl. ; coopérative de Vingrau, 11°5, 95 fr. l'hl. ; coopérative de l' « Abri » Lézignan, 10°, 85 fr.

l'hl. ; coopérative d'Azilhanet, 10°, 85 fr. l'hl. ; coopérative de Saint-Marcel, 9 3, 75 fr. 50 l'hl. ; coopérative de Cuxac-d'Aude, 8°, 72 fr. 50 l'hl. ; coopérative d'Olonzac, 9°7, 82 francs l'hectolitre.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 25 avril 1936	Cours du 2 mai 1936
8°5 à 11°.....	5,00 à 5,25	7 fr. 00	1re et 2e tr. 7,50 à 8 fr.
13°.....		7 fr. 25	autres tr. 7 fr. 50
11° à 12°.....	4,75 à 5,00		
12° à 13.....			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture.* — On nous signale 3 ventes de la coopérative de Trouillas, de 10°6, 11° et 11°3 à 8 fr., 8 fr. 10 et 8 fr. 15 le degré, et une vente de la coopérative d'Espira-de-l'Agly de 13°, à 9 fr. le degré.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vin rouge de bonne qualité courante et de degré moyen, 8 fr. à 8 fr. 25.

Côte du Rhône supérieur, rouge, rosé et blanc, et vin du type dit de café, 8 fr. 50 à 9 fr. La distillerie paie couramment 7 fr. le degré.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Tendance ferme. On note quelques demandes sur souches à 7 fr. 50 en cave. Vins libres rouges, 8 à 8 fr. 50 ; 2e choix, 8 à 8 fr. 25 ; blancs tachés, 8,25 à 8 fr. 75 ; bloqués propriété, 6 fr. ; bloqués de compensation, 3,50 à 3 fr. 85.

Mostaganem. — Le volume des affaires est restreint. La situation n'en est pas moins ferme. On a payé des vins libres 8,50 et 8 fr. 25, sur la 2e tranche. Sur souche, on à pratiqué les prix de 7 fr. 50. Mais les vendeurs sont très rares.

ALCOOLS

Béziers. — Eau-de-vie de marc, 52°, 210 fr. ; alcool de vin, suivant qualité, 390 à 410 fr. base 60 degrés. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Narbonne. — Eau de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 375 à 385 fr. les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

TARTRES

Marché de Béziers du 1er mai 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	1,80 à 1 fr. 90 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	2 fr. 90 le degré nominal (acidité totale).

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Tendance : nettement orientée vers la baisse.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant 83 ; tourteaux de coprah supérieur 84 ; tourteaux de coprah demi-blancs 83 ; tourteaux de coprah ceylan

manque ; tourteaux d'arachides rufisque demi-blanc 47 ; tourteaux d'arachides rufisque extra-blancs surazotés 60 ; tourteaux de palmiste 37. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Sète. — *Soufres.* —Trituré : le ballon de 100 kilogs, 70 à 75 fr. ; sublimé pur, 89 à 95 sur wagon, gare Sète.

Bordeaux. — Soufre trituré (dép. Bordeaux), 100 k. 69 fr. ; soufre sublimé (départ Bordeaux), 100 k. 88 francs.

Sulfate de cuivre. — Gros cristaux, départ usine, 117 ; Neige, départ Midi, 122 francs.

Sulfate de fer : Cristallisé, 11 ; Neige, 14 francs.

Chaux. — Chaux blutée, 70 o/o, départ usines, sacs perdus, la tonne, 80 ; Chaux agricole demi éteinte 90 o/o, départ usines, en vrac, 68 francs.

Stéatite. — Steatite, 8 o/o, 81 ; Stéatite, 10 o/o, départ Quillan, 84 francs.

Perpignan (*Syndicat agricole*). — Stéatite au fluosilicate de baryum, à 10 o/o contre cochylis et eudémis, en sacs de 50 kg., 104 ; Stéatite microline (Littorale) 10 o/o de sulfate de cuivre, les 100 kilos, 85 ; Stéatite aéro Kuhlmann 10 o/o de sulfate de cuivre, les 100 kg., 85 ; Sulfostéatite Chefdebien 10 o/o de sulfate de cuivre, les 100 k., 85 ; Majoration de 3 francs par cent kilos en sacs de 50 kilos ; sulfate de cuivre neige garanti 98/99 o/o de pureté, en sacs de 100 k., 123 ; sulfate de cuivre cristaux garanti 98/99 o/o de pureté, en sacs de 100 kilos, 123. Majoration de 3 francs en sacs de 50 k. ; sulfate de fer neigr, les 100 k., en magasin, 22,50.

PAILLES ET FOURRAGES

Arles-sur-Rhône (B.-du-Rh.). — Foin de Crau 30 à 32 les 100 kilos sur wagon ; luzerne 29 à 31 ; foin similaire 28 à 30. Marché nul.

Castelnaudary (Aude). — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à faible densité 25 ; luzerne à faible densité 27 ; paille de blé 17.

Albi. — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à haute densité, 22 fr. ; luzerne à haute densité, 26 fr. ; paille de blé, 17 fr.

Toulouse. — Sainfoin 1re coupe (50 k.), 13 à 14 ; sainfoin 2e coupe (50 k.), 11 à 12 ; foin (50 kilos), 10 à 12 ; paille (50 kilos), 8 à 10.

POMMES DE TERRE

Paris. — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 60 à 90 ; rosa 65 à 90 ; jaune commune rouge 55 à 60 ; saucisse rouge 60 à 75 ; sterling 74 à 78 ; nouvelles d'Algérie et du Maroc 120 à 160 ; Hollande 180 à 210 ; d'Algérie rouge 120 à 140.

GRAINES FOURRAGÈRES

Villefranche-de Lauragais. — Trèfle de 4 fr. 50 à 5 fr. 25 ; luzerne, de 3 fr. 50 à 4 fr. ; esparcette, de 2 fr. 75 à 3 fr., le tout le kilo.

Le Mans. — Trèfle violet, de 425 à 540 fr. ; blanc, de 425 à 475 fr. ; hybride, de 650 à 750 fr. ; luzerne de pays, de 220 à 325 fr. ; de Provence, de 390 à 450 fr. ; minettes en cosses, de 105 à 125 fr. ; écossées, de 200 à 235 fr. ; vesces de printemps, de 95 à 130 fr.

Albi. Luzerne de pays de 200 à 225 fr.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 26 avril au samedi 2 mai 1936

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche .	12.6	2.4	14.8	8.0	»	»	12.5	0.0	14.6	8.6	«	1.1
Lundi	13.0	3.8	13.6	7.0	0.2	2.4	12.9	0.0	15.2	8.8	»	1.5
Mardi.....	12.8	5.2	12.0	5.4	7.6	1.3	8.8	2.1	19.6	4.2	0.6	0.3
Mercredi ..	9.6	2.0	17.8	7.2	«	5.8	8.2	5.8	17.8	7.2	8.5	15.2
Jeudi.....	13.0	1.4	15.0	5.6	»	«	10.4	0.6	15.0	5.6	·	5.5
Vendredi ...	15.8	4.6	12.8	3.4	3.4	«	8.6	3.0	13.8	7.6	3.1	1.7
Samedi.....	19.0	8.6	17.0	6.4	«	1.2	14.6	1.8	17.0	6.8	«	1.0
Total ...					99.3	59.0					74.3	86.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	13.6	0.3	14.8	8.3	«	trac.	14.6	0.1	16.4	6.0	»	1.8
Lundi	13.5	0.4	14.3	4.9	»	1.0	17.1	0.3	17.2	5.9	«	4.5
Mardi.....	12.4	7.7	11.8	5.1	22.5	5.5	13.5	5.1	19.0	5.2	6.2	1.3
Mercredi....	14.0	7.3	10.6	8.2	8.5	18.3	14.0	6.8	10.8	6.8	7.5	9.5
Jeudi.....	13.0	—0.8	15.4	4.2	«	0.3	10.7	—1.0	8.4	6.6	«	2.1
Vendredi ...	15.8	1.5	15.2	3.3	trac.	1.1	9.0	1.0	10.8	5.2	trac.	3.4
Samedi.....	19.8	2.1	15.0	2.7	«	»	18.6	1.2	13.6	7.0	«	10.2
Total .					118.1	77.7					38.9	96.2
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	12.2	—3.6	14.5	8.0	«	17.0	12.8	—1.6	15.9	6.5	»	trac.
Lundi	15.4	—1.0	17.0	2.0	«	trac.	15.3	2.3	10.4	6.3	»	15.3
Mardi.....	13.6	6.8	11.2	5.0	1.0	12.0	15.1	6.2	13.9	7.0	5.4	5.8
Mercredi....	«	6.4	10.0	6.2	1.6	1.0	14.1	8.4	10.3	6.3	11.7	14.2
Jeudi.....	9.0	—0.4	13.9	6.8	»	12.0	9.2	1.2	9.2	7.6	0.3	8.1
Vendredi ...	13.2	—2.4	13.0	0.2	»	0.1	11.2	0.1	11.2	5.4	trac.	trac.
Samedi.....	27.0	0.7	12.2	0.2	»	2.0	16.5	3.2	12.4	7.9	0.6	1.3
Total...					65.8	71.2					126.0	111.6
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	12.4	1.2	15.3	8.1	«	2.8	14.8	4.4	15.9	10.2	«	0.2
Lundi	13.8	0.4	14.7	5.8	»	5.9	12.1	7.6	17.8	9.7	1.2	8.8
Mardi.....	12.7	8.1	13.0	7.1	23.1	7.1	15.7	2.6	15.6	8.3	trac.	20.1
Mercredi ...	13.7	8.4	13.4	4.6	8.2	3.0	17.7	7.5	15.9	10.4	9.2	trac.
Jeudi.....	13.2	1.2	16.7	7.0	«	1.6	12.0	5.3	15.5	10.4	«	0.7
Vendredi ..	15.6	2.7	15.9	4.8	«	2.4	17.8	2.0	17.3	5.2	«	»
Samedi.....	19.6	2.6	18.0	2.8	«	«	20.4	8.9	18.4	7.7	»	»
Total					88.0	66.8					204.4	100.0
	Toulouse						**Cuers**					
Dimanche ..	14.3	—0.8	13.1	9.8	«	1.4	»	»	»	«	«	»
Lundi	13.3	6.5	16.9	1.4	1.0	3.7	»	«	»	»	»	»
Mardi.....	13.2	9.6	10.2	5.6	8.7	26.0	»	»	«	»	«	»
Mercredi ...	12.8	9.1	14.6	4.2	13.1	1.2	«	«	»	«	»	«
Jeudi.....	12.1	2.5	15.8	8.4	1.3	0.9	«	»	»	«	«	»
Vendredi ..	13.2	1.1	15.8	4.1	1.0	»	»	»	«	»	»	»
Samedi.....	18.0	3.0	17.4	4.2	»	»	»	«	»	»	»	»
Total					122.1	103.2					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	13.6	1.9	10.0	9.6	«	2.6	23.4	4.9	22.0	5.9	«	»
Lundi	15.0	7.2	15.5	4.7	2.7	«	19.7	8.7	21.0	10.1	1.9	»
Mardi.....	16.9	10.6	14.8	6.6	0.5	1.0	13.8	8.2	22.8	5 0	11.5	«
Mercredi ..	16.5	12.4	18.6	5.2	3.2	trac.	12.4	8.9	21.1	8.0	7.1	»
Jeudi.....	14.4	6.7	19.1	10.9	3.6	1.9	15.6	10.0	21.4	3.9	2.6	»
Vendredi ...	15.0	7.0	18.7	10.6	trac.	»	16.4	9.0	18.2	7.2	0.8	»
Samedi.....	22.5	10.5	21.6	10.7	«	«	19.4	7.0	16.9	10.0	0.1	24.9
Total ...					141.5	35.4					143.5	64.6

Exposition Coloniale — Paris 1931 — GRAND PRIX

BOUILLIES JACQUEMIN

GEL-VERDET Breveté S.G.D.G. — Association de Bouillie Bourguignonne et de Verdet à l'état naissant

GEL-ARSÉNOVERDET Même formule arsénicale contre maladies (MILDIOU) et INSECTES

(INVENTIONS R. GIMEL, LICENCIÉ ÈS SCIENCES)

BOUILLIE U.-U. PYRIDINÉE INSECTICIDE

(cupri-sulfi-formolée pyridinée).

Vous ***TRIPLEREZ la durée d'action*** des sulfatages par addition aux ***Bouillies de toutes formules*** d'

ADHÉSIF JACQUEMIN

qui les rend adhérentes et colloïdales, résistantes à la sécheresse comme aux fortes pluies. ***Résultats certains.*** Économie de cuivre et réduction du nombre de traitements.

Demander compositions, références de tous les vignobles de France et d'Algérie, notices gratuites et renseignements à **INSTITUT JACQUEMIN, à MALZÉVILLE-NANCY**

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

COLLOSOL

(Poudre Mouillante)

Renforce les bouillies cupriques, triple leur action en les rendant ADHÉRENTES

NOTICE GRATUITE

LABORATOIRES J. LARROCHE

7, Rue Romiguières & Rue Mirepoix -:- TOULOUSE

Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

Marques: A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, Barthélemy CROS

Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ARZEW, GUE DE CONSTANTINE, BENI-MERED (Algérie)

Fleur de Soufre Sublimé.
Fleur de Soufre Sublimé extra-légère.
Soufre trituré, passant entièrement à la maille 100 soie francaise.
Soufre mouillable perfect, procédé R.R.S., 99 o o de pureté, pour délayer dans l'eau et dans la bouillie cuprique, à base de Fleur extra-légère ou à base de Soufre trituré ventilé extra fin.
Fleur de Soufre Sublimé / **Soufre Trituré** } **Sulfates Mouillables,** à 1,5 et 2,5 o/o de cuivre métal
pour traitement simultané par poudrages de l'Oïdium et du Mildiou.
Fleur de Soufre Sublimé Nicotine Mouillable, à 0,40 o/o de nicotine pure pour traitement simultané de l'Oïdium et des Insectes.
Poudres Cupriques, à 15 o/o et 12,5 o/o de cuivre métal, pour préparation instantanée des bouillies cupriques.
Mèches Soufrées, sur toile et sur papier.

SULFATAGES

MOTO-POMPE DE CHARGEMENT

Modèle 1936.

Débit augmenté. Simplicité accrue. Prix en baisse.

Pulvérisateurs à obturateur d'air.
Appareils à grand travail.

INSTALLATIONS DE CAVE. — Pressoirs, pompes et groupes moto-pompe, fouloirs et foulo-pompes.

ARROSAGE. — Groupes électrique, à essence, à huile lourde, à bois. Prix sans concurrence.

BATTEUSES "RUSTIC". — Rendement 40 à 50 quintaux, depuis 3.000 fr.

GAZOGÈNES à bois RUSTIC. — Adaptation sur moteurs fixes, camions, tracteurs. Economie considérable.

NOUS CONSULTER — PRIX & DEVIS sur demande

COMPAN Frères, 6, rue Jules-Ferry, Montpellier - T. 39-30
(*près de la gare des voyageurs*)
P. COMPAN, 30, rue Henri-IV, Nimes - T. 26-29

CALENDRIER PROVISOIRE DES CONGRÈS & JOURNÉES

Comme chaque année, des Congrès, de nombreuses Journées et Manifestations diverses sont prévus pendant la Foire de Bordeaux, Coloniale, Internationale et Agricole ; en voici le calendrier dans son état actuel :

Dimanche 14 juin, Inauguration officielle de la Foire, par M. le Ministre des Colonies. — Jeudi 18 juin, Journée Franco-Suisse. — Jeudi 18, vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 juin, Congrès de l'Enseignement agricole départemental. — Samedi 20 juin, Journée des Provinces françaises. — Samedi 20, dimanche 21, lundi 22 juin, Congrès de la Fédération nationale des Blessés de la tête. — Dimanche 21 juin, Inauguration de la Grande Semaine de la Machine Agricole, par M. le Ministre de l'Agriculture. — Jeudi 25 juin, Fête de l'Enfance. — Vendredi 26 juin, Journée du Colonial. — Samedi 27 et dimanche 28 juin, Congrès des Sous-officiers de réserve et de Défense aérienne. — Dimanche 28 juin, Journée du Périgord, Journée du Voyageur de commerce et Journée de l'Education physique. — Lundi 29 juin, Journée des Industries landaises.

Des dates n'ont pas encore été arrêtées pour diverses manifestations parmi lesquelles on peut citer un Rallye motocycliste, des Auditions d'orphéons et de Sociétés chorales.

Enfin, pendant toute la durée de la Foire, auront lieu une Exposition d'horticulture, une Exposition de vaches laitières, une Exposition du travail et l'habituelle Quinzaine du Poisson organisée par les Grands Réseaux de Chemins de fer français et les Ports de pêche.

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

FOIRE DE BORDEAUX

COLONIALE - INTERNATIONALE - AGRICOLE

LA GRANDE SEMAINE de la MACHINE AGRICOLE

ouvrira le Dimanche 21 JUIN et finira le Lundi 29 JUIN

Toutes les machines en exposition et en fonctionnement pour :

L'AGRICULTURE : Semoirs, tracteurs, charrues, machines de récolte, irrigation, etc., etc.

LE VIN : Sulfateuses, soufreuses, pressoirs, pompes, filtres pour toutes boissons, embouteillage, etc.

Tous renseignements :

Comité de la Foire, Place Gabriel - BORDEAUX - Tél. 40-56

- Construction d'Outillage Agricole -

ETABLISSEMENTS AUBERT

MAISON FONDÉE EN 1888

Marque brevetée **14, Rue Toiras, MONTPELLIER**

Spécialités de la Maison : Charrue vigneronne, Charrue déchausseuse Araire dental à carrelet, Gratteuse, Bineuse, Brancard, Traineau, Chariot à fumier, Charrue à défoncer, Bisoc-mousse, Bisoc-araire, Trisoc

LE TOMBEREAU MÉTALLIQUE

est le plus économique

d'achat,
d'entretien,
d'amortissement,
le plus robuste
le plus léger

ceci

nous pouvons vous livrer

cela

les deux systèmes ont leurs avantages

Consultez-nous, nous vous conseillerons

USINES DE LA MOTTE

ST-DIZIER (HTE-MARNE)

TRAITEMENT des VINS

Limpidité, Tenue assurée
Plus de Casse ni Piqûre
Antiferments — Clarifiants — Tanins
Bisulfites — Albumines — Noir animal
Prix et Notices sur demande.

TRAITEMENT des VENDANGES

Traiter au Nutrosulfite pour avoir des Vins sains bon degré et finesse. (*Notice sur demande*)
Levures (*Notice gratis*)
Faites des Vins Blancs *moëlleux et liquoreux* en suivant notre méthode. (*Notice sur demande*).
Futol pour dérougir, désinfecter et encoller fûts et cuves

Etabts R. PAGE FABRICANT 17, rue Camille Godard **Bordeaux**
Adr. télégr.: Madol. — Téléph.: 18-22. — Inter.: 35

COMBINÉS BARRAL

pour la conservation parfaite des œufs
PENDANT UN AN

Prix : **11 fr.** *pour* **500 œufs**

Notice gratis sur demande

M. RIVIER, 8, Villa d'Alésia, **PARIS-14e**

VITICULTEURS, ARBORICULTEURS, AGRICULTEURS,

Employez les Alcools terpéniques sulfonés super concentrés

(*marques déposées*)

Mouillent le Soufre

Français 100 o/o

Ne mousse pas

Héliosol (liquide) | **Héliofix** (poudre)

Ne mousse pas

Qui augmentent l'efficacité de toutes les Bouillies agricoles en les rendant

MOUILLANTES
ADHÉRENTES
INSECTICIDES
INSECTIFUGES

Les Dérivés Résiniques & Terpéniques S.A
à DAX (Landes)

"TEXALO"

MOUILLANT CONCENTRÉ
LE SEUL AYANT FAIT SES PREUVES

Adressez vos ordres à :
la Société Française du TEXOL
20, Bd. Maréchal-Foch -:- SALON

Agent : **M. Mouich,**
St-Laurent-de-la Salanque (P.-O.)

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du *TOURTEAU* est la meilleure, la plus assimilable et la moins chère, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX
9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

AGRAL 3VE

LE NOUVEAU MOUILLANT ET ÉTALANT
pour toutes les pulvérisations

Ets S. H. MORDEN & Cie, 14, rue de la Pépinière - PARIS (8e)

PROPRIÉTAIRE possède **bon tracteur à chenilles Caterpillar**, avec tout le matériel indispensable. Désire entrer en relation avec viticulteurs qui ne possédant pas de matériel analogue — cherchent à abaisser leur prix de revient. — Le travail exécuté est parfait.

S'adresser à : **M. TRICOCHE, Domaine de Mansaut, par Saint-Clar (Gers).**

SERVICES GRATUITS

aux

Abonnés du " Progrès Agricole et Viticole "

Le **Progrès Agricole et Viticole** répond *gratuitement* à toutes les demandes de renseignements de ses lecteurs, *sur les questions relatives à la viticulture, la vinification, l'agriculture, etc..., etc...*

Examen des vins malades. — Le **Progrès** fait l'examen des vins malades (examen bactériologique). Cette étude permet d'indiquer le moyen de guérir les vins, sans sortir de la légalité.

Dosage du calcaire dans les terres. — Le dosage du calcaire (au calcimètre) complété par l'examen du terrain, pour déterminer le greffon ou le producteur direct qui convient le mieux à ce terrain.

Détermination des variétés de vigne, des maladies et des insectes de la vigne et de toutes autres plantes cultivées, qui permet d'appliquer de suite, sans faire fausse route, les meilleurs remèdes connus.

Dosage et estimation de la valeur des tartres. — Les tartres sont un résidu important de la vinification et, faute d'être fixés sur leur richesse, les viticulteurs se laissent souvent aller à les céder à un prix inférieur à leur valeur.

Contentieux. — La complexité grandissante des nombreuses lois touchant à l'agriculture et à la viticulture nous a amenés à créer un service spécial de renseignements, confié à un spécialiste particulièrement autorisé. Ce service étudie, à titre gracieux, toutes questions de *droit rural* (servitudes, bornage, mitoyenneté, fiscalité, etc.) et tous projets de création de syndicats, coopératives et assurances mutuelles.

Vient de paraître :

1°

LA BROCHURE
PETITS COLIS

2°

LE BAREME DES PRIX
par département

Désormais
3 TARIFS
pour vos
PETITS COLIS
(0 à 50 kgs)
VITESSE UNIQUE
COLIS AGRICOLES
COLIS EXPRESS

REMIS GRACIEUSEMENT dans les gares et bureaux de correspondant des Grands Réseaux de Chemins de Fer.

GRANDS RÉSEAUX

Alger à 36 heures de Paris par Port-Vendres
Transbordement direct du train au paquebot

La voie la plus rapide entre Paris et Alger est celle de Paris-Quai-d'Orsay-Toulouse-Port-Vendres.

La traversée est assurée en 20 h 30 par les rapides et confortables paquebots de la Compagnie de Navigation-Mixte ; ces paquebots modernes sont pourvus des dispositifs de sécurité les plus perfectionnés.

Dans le sens France-Algérie, ils correspondent à un train-paquebot partant de Paris Quai d'Orsay les mardis et samedis soirs à 19 h. 25 (toutes classes, couchettes de 1re classe, wagon-lits de 1re et 2e classes entre Paris-Quai d'orsay et Port-Vendres-Ville et wagon-restaurant) ; l'arrivée à Alger a lieu le surlendemain matin à 7 h. 00 (durée totale du voyage 35 heures 40).

C'est non seulement la voie la plus courte, mais celle qui traverse les eaux les mieux abritées.

GRANDS RESEAUX DE CHEMINS DE FER FRANÇAIS

Importante réduction de prix pour le transport en petite vitesse des voitures automobiles

Des réductions importantes sont consenties pour les expéditions en petite vitesse des voitures automobiles. Vous ne paierez pour le transport à 600 km d'une voiture de 10 CV pesant 1000 kg. que 286 fr. 15 au lieu de 609 fr. précédemment. Une expédition à 400 km. comprenant quatre voitures de 10 CV pesant ensemble 4000 kg., ne vous coûtera que 674 fr. 20 au lieu de 943 fr. 05 auparavant pour un envoi identique.

Depuis déjà trente ans !

les viticulteurs qui mélangent à leurs bouillies cupriques

le SOUFRE CARAT LIQUIDE

connaissent les bons effets du :

SULFURE DE CUIVRE NAISSANT contre le Mildiou.

et du **SOUFRE COLLOIDAL NAISSANT** contre l'Oïdium.

Le **SOUFRE CARAT** s'ajoute à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable Un coup de baton pour mélanger et c'est tout.

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St Jean. — P. GAUGAIN, Directeur.
Agents-Dépositaires : MM. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude).
C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles. — »« — Notices et tarifs franco.

Si vous voulez lutter efficacement

contre les ***GELÉES BLANCHES*** *et contre la* ***GRÊLE***

Adressez-vous à :

RUGGIERI

MONTEUX (Vaucluse)

Agence régionale : M. Fernand PAGÈS, représent. à ROUJAN (Hlt)

PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY

USINES
SCHLŒSING
FRÈRES & Cie
175, rue Paradis — MARSEILLE

MAISON FONDÉE EN 1845 — SOCIÉTÉ ANONYME PAR ACTIONS. — CAPITAL : 4.335.000 FR.
Usines à MARSEILLE — SEPTÈMES — ARLES — BORDEAUX-BASSENS
Plusieurs fois : GRANDS PRIX, HORS CONCOURS, MEMBRE DES JURYS, etc.

BOUILLIES
cupriques, cupro-arsenicale, doryphorique

VERT SCHLŒSING (Acéto-Arsénite de Cuivre)

Soufres noirs
non cupriques, cupriques, nicotinés, etc...

POLYSULFOR (Bouillie sulfocalcique)

CUPROSTEATITE, SULFOSTEATITE

-: Chaux spéciale pour Sulfatages :-
Insecticides, Fluosilicatés, Roténodés, etc,..
etc.., etc...

Les PRODUITS SCHLŒSING sont recommandés par les plus hautes Sommités viticoles et agricoles, pour combattre les parasites et notamment les :

COCHYLIS, EUDÉMIS, ALTISES, PYRALES, DORYPHORE, VER DES POMMES ET DES POIRES, PUCERONS, FOURMIS, LIMACES, MILDIOU, OIDIUM, ROTS, TAVELURE, MONILIA, CARIE. PHYTOPHTORA, etc..., etc...

NOTICES & RENSEIGNEMENTS FRANCO SUR DEMANDE

EN VENTE chez tous les Bons Fournisseurs de l'Agriculture
Négociants, Syndicats, Coopératives. etc...

Le Gérant J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.